

Печь конвекционная Unox  
XEBC-06EU-E1R



(Цена со склада в г.Москва)

**225 161 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Пекарский шкаф UNOX XEBC-06EU-E1R серии BakerTop MIND.Maps предназначен для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Оборудование оснащено сенсорной панелью управления MASTER.Touch ONE, обладающей различными функциями и позволяющей рисовать процессы выпечки, сохранять рецепты и готовить разные блюда одновременно. Листы для выпечки заказываются отдельно. Режимы выпечки: Конвекция 30-260 °С Конвекция + пар 35-260 °С, с STEAM.Maxi от 30 до 90% Смешанный режим влажности и конвекции 35-260 °С, с STEAM.Maxi от 10 до 20% Пар 35-130 °С с STEAM.Maxi 100% Сухой воздух выпечки 30-260 °С с DRY.Maxi от 10 до 100% Основной зонд Дельта Т - выпечка с основным датчиком. Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки: MIND.Maps: рисование процессов выпечки из множества шагов Сохранение до 256 программ пользователя Возможность присвоения имени и изображения сохраненным программам Сохранение названия рецепта на любом языке Распределение воздуха в камере: AIR.Maxi: несколько вентиляторов с реверсивным движением AIR.Maxi: 2 программируемые скорости воздуха AIR.Maxi: 2 программируемых полустатических режима выпечки Управление климатом в камере: DRY.Maxi:

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	3619
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+30...+260
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	9,9
Ширина, мм	860
Глубина, мм	957
Высота, мм	843
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	6
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электронное
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	600x400
Реверс вентилятора	есть
Противней в комплекте, шт	в комплект не входят
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	100
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	бесплатно

высокая влажность и влажность программируемая пользователем DRY.Maxi: выпечка с влажностью 30-260 °C STEAM.Maxi: пар 35-130 °C STEAM.Maxi: сочетание влажного и сухого воздуха 35-260 °C Двухрусная колонка: MAXI.LINK: позволяет готовить одновременно продукты, которые имеют совершенно разные требования температуры, влажности и времени Теплоизоляция и безопасность: Protek.SAFE: максимальная тепловая эффективность и безопасность работы (охлаждение стекла двери и внешних поверхностей) Protek.SAFE: торможение мотора для избежания потерь энергии при открывании двери Protek.SAFE: электрическая мощность в соответствии с реальными потребностями Автоматическая очистка: Rotor.KLEAN: 4 автоматические программы очистки с моющим средством и контролем уровня воды Rotor.KLEAN: бак для моющего средства интегрирован в камеру Запатентованная дверь: Дверные петли выполнены из высокопрочного самосмазывающегося технополимера Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180° Вспомогательные функции: Температура предварительного нагрева до 260 °C Визуализация остаточного времени выпечки (не используя основной датчик) Проведение режима выпечки "HOLD" Непрерывная работа печи "INF" Визуализация времени, температуры зонда и камеры, влажности и скорости вентилятора Единица измерения температуры в °C или °F Технические детали: Камера из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными углами для гарантии максимальной гигиены Освещение камеры внешними светодиодными лампами Дверной замок из высокопрочного углеродного волокна Дверной водосборник с постоянным дренажем, даже если дверь открыта Большой объем водосборника Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов Бесконтактный переключатель двери Автодиагностика проблем или поломок Ограничитель температуры для безопасности Открывающееся внутреннее стекло для удобства чистки двери Профилированные направляющие из нержавеющей стали L-образной формы для удобной загрузки